

MENU RESTAURANT SCOLAIRE JANVIER 2025

SEMAINE DU 06 JANVIER AU 10 JANVIER 2025



	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi centre de loisir	Jeudi:	Vendredi
ENTRÉE	Laitue bio mozzarella (7,10)  	Velouté de Lentilles Corail bio (10)  		salade de Betteraves bio Mimosa (10,3)  	Mortadelle et Radis 
PLAT	Jambon blanc et petit beurre (1)  	sauce Italienne et Parmesan (1,7) 	Boul boeuf façon couscous et merguez (1,3,9)   	Escalope de Poulet aux champignons (1,7)  	Blanquette de Colin aux crevettes (1,2,7,4) 
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rissolées et mousse de courgettes (5,3,7) 	Macaronis bio (1,7,3)  	Semoule Couscous bio et légumes couscous bio (1,9,7,3)  	Les Haricots verts bio sautés à l'ail (7)  	Riz basmati bio (7)  
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Crème dessert vanille bio 	Fromage blanc bio nature 	Gâteau des Rois	Pic et croq
DESSERT	Biscuit bio 	Fruit bio saison 	Dessert : Fruit bio  Goûter : crepes, fruits,confiture,nutella	Fruit de saison bio 	Fruit bio saison 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE JANVIER 2025



Label rouge



Origine EU
Produits Bio
Fait Maison
Viande origine France

SEMAINE 13 JANVIER AU 17 JANVIER 2025

	Lundi	Mardi Végétarien:	Mercredi centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Cèleri remoulade bio (10,3,9) 	Carottes rapées bio et pois chiches bio (10) 	Pizza Mozzarella (7,10,1) 	Velouté de Champignons bio (7,1) 	salade d'endives bio emmental (10,7)
PLAT	sauté de Boeuf bio aux champignons (1) 	Raviolis bio de Légumes (1,7,3) 	sauté de Veau aux olives (1,7,5) 	Haut de poulet bio grillé aux herbes 	plein filet poisson blanc meunière et citron (1,7,4)
ACCOMPAGNEMENT	Polenta bio crémeuse et épinards à la crème (7,3,1) 	sauce Basilic 	Riz bio créole (7) 	gratin dauphinois (7,3,1) 	Carottes bio persillées
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature bio 	Petit Nova nature bio 	petit filou chocolat	Bonbel	Assortiment de fromages
DESSERT	Compote de pommes bio 	Fruit bio saison 	Fruit bio de saison <u>Goûter</u> : pain au lait,lingotin, fruit	Fruit bio saison 	Biscuits bio et Banane bio

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten /2 crustacés/3 oeufs/4 poisson/5 arachides/ 6 soja /7 lait /8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE JANVIER 2025

Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025



Origine EU
Label rouge



Produits Bio
Fait Maison
Viande origine France

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi : centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Batavia bio vinaigrette (10)  	Velouté de Potimarrons bio (7)  	Betteraves bio vinaigrette (10) 		Rosette de Lyon et petit beurre (7)
PLAT	Financière de Veau et sa bouchée (1,3,7)  	Oeufs à la coque et son gressin (1,3) 	blanc de Poulet aux champignons (1,7,3,10,9)  	Lasagnes bio à la Bolognaise   	dos de Colin Matelotte (7,1,2) 
ACCOMPAGNEMENT	Riz Basmati bio (7)  	Purée de pommes de terre (7) et Haricots vert bio sautés  	Les Pâtes bio (3,1)  	coeur d'iceberg vinaigrette (10)	Boulgour bio flan de légumes (1,7,3)  
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé (assortiment)	Petit fillou chocolat	Crème dessert vanille bio 	Yop à la fraise bio 	Assortiment de fromage
DESSERT	Fruit bio saison 	Fruit de saison bio 	<u>Dessert</u> : Fruit de saison bio <u>Gouter</u> :Brioche à tête,fruit,petit fillou	Cookies	Ananas bio chantilly (7) 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015,
































Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE JANVIER 2025

Semaine du 27 Janvier au 31 Janvier 2025



	Lundi	Mardi Végétarien:	Mercredi centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	salade Sucrine bio croutons et emmental (7,10)  		salade Betteraves bio vinaigrette (10)  		velouté de légumes d'automne bio (7)  
PLAT	Haut de Poulet bio grillé aux herbes   	Boulettes couscous végétarien (3,1,7,9,10) 	Rôti de Veau aux jus (1,7,3,9,10)   	La Bolognaise ou La Carbonara (1,3,7)   	Filésime de Colin meunière et citron (1,4,3,7) 
ACCOMPAGNEMENT	Haricots blancs bio à la tomate  	Semoule couscous bio et Légumes couscous (1,7,3)  	gratin Dauphinois (7)	Les Tagliatelles bio (1,3,7)  	Carottes bio sautées à l'ail (7)  
PRODUIT LAITIER	dessert Liègeois bio 	Yaourt bio nature saveur vanille 	Flan bio nappé caramel bio et biscuit 	Glace	Assortiment de fromage
DESSERT	Fruit de saison bio 	Fruits de saison bio et biscuit bio 	Dessert : Fruit de saison Goûter : brioche tranchée nuttella, fruits, laitage	Melon jaune bio 	Fondant chocolat et chantilly (1,7,3)

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages